

## **Astuce: l'art de servir le vin Remplissez les verres avec parcimonie...**

Quoi de plus agréable que de partager un verre de vin en famille ou entre amis. Attention toutefois à ne pas gâcher la fête en remplissant les verres à ras bord.

Après avoir débouché la bouteille dans les règles de l'art et dégusté le vin, le moment est venu, pour autant que vous ne lui ayez pas trouvé de défaut rédhibitoire, de verser le précieux liquide dans les verres. Une étape en apparence facile, à condition de posséder un minimum de savoir-faire et du matériel ad hoc.

Concernant le dosage, faites preuve de parcimonie. Remplir les verres jusqu'à ras bord est en effet non seulement une faute de goût malvenue mais surtout une offense au vin que vous servez. En le faisant, vous pensez peut-être faire preuve de générosité mais votre effet tombe complètement à plat! Vous passerez au contraire pour un rustre ne connaissant rien au vin. Vous donnerez aussi l'impression de servir un vin bon marché de piètre qualité ne méritant aucun égard particulier, ce qu'il n'est peut-être pas! Pour qu'un cru donne la pleine mesure de sa complexité aromatique, il faut que le niveau du liquide atteigne l'endroit où le diamètre du verre – par exemple un verre tulipe qui se rétrécit vers le haut – est le plus grand. En général, cela représente un tiers de la capacité totale du récipient. Vous pouvez ainsi faire tourner facilement le vin au fond du verre pour qu'il s'ouvre et accessoirement, vous ne vous mouillerez pas le nez en respirant son parfum.

